

LA JALANCINA - MERMELADAS Y ALMIBARES

FICHA TECNICA CREMA DE LIMON



Registro sanitario: 21.00244/V

Ingredientes: Azúcar, mantequilla, jugo de limón, ovoproducto, agua, espesante: pectina de frutas, aromatizante: aroma de limón, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

Etapas del proceso de fabricación: Adición y dosificación de ingredientes: se adicionan los ingredientes siguiendo un orden específico y estandarizado.

Calentamiento y elaboración: Los ingredientes se calientan y elaboran en marmitas de acero inoxidable, manteniéndose en las mismas el tiempo necesario hasta alcanzar el grado óptimo de elaboración del producto. Se envasa el producto final en botes de cristal. Con la pasteurización y el enfriamiento se consigue la esterilidad comercial del producto. Se etiqueta el producto con los ingredientes, fabricante, caducidad y condiciones de conservación.

Formato / Peso unidad: 212 ml. / 220 gr.

Almacenamiento: Conservar el producto a temperatura inferior a 25 ° C y en condiciones de humedad relativa normal (inferior al 80%). Preservar de la luz solar. En caso de estar expuesto a la misma, se pueden observar cambios de tonalidad. Una vez abierto, conservar en el refrigerador y consumir antes de 5 días.

Información alérgenos / OGM: Contiene huevos y productos a base de huevos. Contiene leche y sus derivados (incluida la lactosa). No contiene otros alérgenos externos / No contiene OGM.

Características organolépticas:

.- Olor/Color/Textura/Sabor: Agradable, limón / Amarillento / Firme, compacta y cremosa / Dulce

Características microbiológicas

.- Incubación 7 días a 55° C / Incubación 21 días a 32° C: Sin alteración / Sin alteración

.- Aerobios mesófilos / Anaerobios mesófilos / Mohos y levaduras: < 10 UFC/g / < 10 UFC/g / < 10 UFC/g

.- Escherichia coli / Salmonella / Coliformes totales: Ausencia/gramo / Ausencia/25 gramos / Ausencia/gramo

Características físico químicas

.- PH / Vacío / Espacio de cabeza / Grados Brix: 3,0-3,2 / Mayor de 10 cm. de HG / Máximo 10% / 68-70

.- Colorantes / Cierre / Seguridad del cierre / Grado alcohólico: Ausencia / Entre 3 y 8 mm / > 0 / No tiene

Valor nutricional por 100 gramos de producto:

.- Valor energético (KJ/Kcal): 1.655 KJ / 395 Kcal

.- Grasas / de las cuales saturadas: 19 gramos / 12,9 gramos

.- Hidratos de carbono / De los cuales azúcares: 54,8 gramos / 51,9 gramos

.- Fibra / Proteínas / Sal: 0,2 gramos / 1,3 gramos / 0,1 gramos

Logística: Unidades por caja / Cajax por pallet / Unidades por pallet: 6 / 432 / 2.592

www.seaportsl.com